



Zespół Szkół Licealnych i Zawodowych
ul. Gołdapska 29, 19-400 Olecko
Tel./fax: 87 520 22 51, 87 520 22 52

<http://www.zsliz.olecko.szkolnastrona.pl>
e-mail: zsliz.olecko1@gmail.com



Regulamin konkursu „Europejski smak czekolady 2018”

1. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Organizatorem konkursu jest Zespół Szkół Licealnych i Zawodowych w Olecku.
2. Impreza jest współorganizowana przez Punkt Informacji Europejskiej Europe Direct - Olecko oraz Warmińsko-Mazurską Izbę Rolniczą.
3. Konkurs odbędzie się **12.04.2018 r.** w godzinach 9³⁰ – 12⁰⁰
4. Uczestnikami mogą być uczniowie gimnazjów i szkół podstawowych z powiatów: oleckiego, węgorzewskiego, elckiego, gołdapskiego, giżyckiego, piskiego oraz uczniowie Zespołu Szkół Licealnych i Zawodowych w Olecku.
5. Opiekunowie uczestników konkursu zgłaszają kartę uczestnika (załącznik nr 1) do **10.04.2018r.** na adres Organizatora Konkursu: (Zespół Szkół Licealnych i Zawodowych, 19-400 Olecko ul. Gołdapska 29 lub fax: 87 520 22 52, e-mail: zsliz.olecko1@gmail.com)
6. W skład Komisji Konkursowej będą wchodzić: przedstawiciele ZSLiZ, reprezentant Rady Rodziców ZSLiZ oraz PIE Europe Direct – Olecko i zaproszony przedstawiciel pracodawców lokalnych działających w branży gastronomicznej.

2. CELE KONKURSU

1. Pogłębianie wiedzy na temat Unii Europejskiej.
2. Rozwijanie tożsamości europejskiej.
3. Poznanie deserów europejskich.
4. Rozwijanie kompetencji kluczowych uczniów.
5. Promocja talentów sztuki kulinarnej.
6. Inspirowanie uczniów do kreatywności i innowacyjności.
7. Aktywizowanie współpracy pomiędzy szkołami.
8. Wyzwolenie w uczniach zdolności tworzenia, rozwijania twórczego myślenia.



Zespół Szkół Licealnych i Zawodowych
ul. Gołdapska 29, 19-400 Olecko
Tel./fax: 87 520 22 51, 87 520 22 52

<http://www.zsliz.olecko.szkolnastrona.pl>
e-mail: zsliz.olecko1@gmail.com



3. PRZEDMIOT KONKURSU

1. Przygotowanie jednej porcji europejskiego deseru z wykorzystaniem czekolady oraz zaprezentowanie go komisji konkursowej.
2. Wykazanie się wiedzą z zakresu wiedzy na temat czekolady – jej pochodzenia i właściwości oraz podstawowej wiedzy o Unii Europejskiej. Test będzie w języku angielskim.

4. KRYTERIA OCENY

1. Estetyka podania potrawy.
2. Dobór odpowiednich półproduktów do dekoracji.
3. Zastosowanie podstawowych zasad bhp podczas wykonywania zadania.
4. Atrakcyjność, oryginalność i własna inwencja twórcza podczas dekoracji potrawy.
5. Ilość poprawnych odpowiedzi uzyskanych w teście.

5. PRZEBIEG KONKURSU

1. Konkurs będzie odbywał się w dwóch kategoriach:
 - uczniowie gimnazjum (każda ze szkół może zgłosić maksymalnie 3 osoby z danego gimnazjum) i uczniowie siódmej klasy szkoły podstawowej.
 - uczniowie Zespołu Szkół Licealnych i Zawodowych w Olecku.
2. Czas wykonania zadania konkursowego wynosi 120 min. (2 godziny zegarowe – 30 min. trwa rozwiązanie testu, a 90 min. przygotowanie deseru).
3. Organizator dopuszcza wykonywanie zadania konkursowego w zespołach dwuosobowych.
4. Każda osoba bądź zespół, zobowiązani są do samodzielnego wykonania zadania.
5. Każdej osobie/zespołowi zostanie przydzielony doradca zawodowy - uczeń kształcący się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.
6. Przydział stanowisk nastąpi w drodze losowania.



Zespół Szkół Licealnych i Zawodowych
ul. Gołdapska 29, 19-400 Olecko
Tel./fax: 87 520 22 51, 87 520 22 52

<http://www.zsliz.olecko.szkolnastrona.pl>
e-mail: zsliz.olecko1@gmail.com



7. W czasie trwania konkursu obowiązuje strój zgodny z wymogami przepisów bhp:
 - fartuch ochronny (zapewnia organizator konkursu),
 - obuwie na zmianę.
8. Uczestnicy są zobowiązani do przestrzegania przepisów bhp w pracowni gastronomicznej.
9. Zadanie konkursowe:
 - przygotowanie 1 porcji europejskiego deseru z wykorzystaniem czekolady, do dekoracji należy używać spożywczych elementów dekoracyjnych przygotowanych przez uczestników.
 - rozwiązanie testu w języku angielskim z zakresu wiedzy na temat czekolady-jej pochodzenia i właściwości oraz podstawowej wiedzy o Unii Europejskiej.
10. Decyzje komisji są wiążące i ostateczne.
11. Udział w konkursie oznacza wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych (imię, nazwisko, adres) i publikację, bez odrębnego wynagrodzenia, zgłoszonych do konkursu potraw, zdjęć uczestników.
12. Organizator zapewnia takie produkty jak: czekolada, posypki dekoracyjne, owoce.

6. NAGRODY

1. O miejscu w konkursie decyduje liczba punktów zdobytych ze wszystkich części zadania konkursowego.
2. Tytuł laureata otrzymują uczniowie w dwóch kategoriach, którzy zajęli miejsca od 1. do 3.
3. Laureaci konkursu otrzymają – dyplomy i nagrody rzeczowe, pozostali uczestnicy konkursu – dyplomy i drobne upominki.

7. KWESTIE SPORNE

Wszystkie kwestie sporne rozstrzyga organizator konkursu.

Pytania i wątpliwości należy kierować do Urszuli Nartowicz , tel. 87 520 22 51.

Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do zmian regulaminu.



Zespół Szkół Licealnych i Zawodowych
ul. Gołdapska 29, 19-400 Olecko
Tel./fax: 87 520 22 51, 87 520 22 52

<http://www.zsliz.olecko.szkolnastrona.pl>
e-mail: zsliz.olecko1@gmail.com



Załącznik nr 1

Karta zgłoszenia udziału w konkursie „Europejski smak czekolady 2018”

.....
(Pełna nazwa szkoły)

Uczestnik/cy

Lp.	Nazwisko i imię	Nazwa szkoły	Klasa
1.			
2.			

Opiekun

Nazwisko i imię	Adres e-mail lub telefon kontaktowy

Oświadczam, że akceptuję regulamin konkursu „Europejski smak czekolady 2018”

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis rodzica/opiekuna prawnego ucznia)

Uwagi:

Zgłoszenia prosimy kierować na formularzu zgłoszeniowym do 10.04.2018r.

- pocztą na adres:
Zespół Szkół Licealnych i Zawodowych
ul. Gołdapska 29
19-400 Olecko
- osobiście do sekretariatu szkoły,
- lub na e-mail: zsliz.olecko1@gmail.com